

Arrêté du 23 novembre 2000 modifiant l'arrêté du 22 décembre 1992 relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production et d'échanges de graisses animales fondues, d'extraits de viandes ou de produits à base d'issues autres que ceux présentés à l'état frais, réfrigérés ou congelés

NOR: AGRG0002363A

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu le code rural ;

Vu le décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 pris pour l'application des articles 258, 259 et 262 du code rural et relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale ;

Vu l'arrêté du 22 décembre 1992 relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production et d'échanges de graisses animales fondues, d'extraits de viandes ou de produits à base d'issues autres que ceux présentés à l'état frais, réfrigérés ou congelés ;

Vu l'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments en date du 20 octobre 2000,

Arrête :

Art. 1^{er}. - L'alinéa c de l'article 2 de l'arrêté du 22 décembre 1992 susvisé est ainsi rédigé :

« c) Graisses animales fondues : graisses issues de la fonte de viandes, y compris leurs os mais à l'exception des os de ruminants, et destinées à la consommation humaine ; ».

Art. 2. - Le point 2 du paragraphe B de l'annexe III de l'arrêté du 22 décembre 1992 susvisé est ainsi rédigé :

« 2. Les matières premières doivent consister en tissus adipeux ou en os, à l'exception des os de ruminants, jugés propres à la consommation humaine et contenant le moins possible de sang et d'impuretés. Elles ne doivent pas présenter de signes de dégradation et doivent être produites dans de bonnes conditions d'hygiène. »

Art. 3. - L'alinéa a du point 3 du paragraphe B de l'annexe III de l'arrêté du 22 décembre 1992 susvisé est ainsi rédigé :

« a) Pour la préparation des graisses animales fondues, seuls peuvent être utilisés des tissus adipeux ou des os, à l'exception des os de ruminants, collectés dans des abattoirs, des ateliers de découpe ou des établissements de transformation des viandes agréés. Les matières premières doivent être transportées et stockées jusqu'à ce qu'elles soient fondues dans de bonnes conditions d'hygiène et à une température interne inférieure ou égale à 7° C ; ».

Art. 4. - La directrice générale de l'alimentation au ministère de l'agriculture et de la pêche et les préfets sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 23 novembre 2000.

JEAN GLAVANY